

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

BGR820XL/A Issue - A13

Breville®

the Smart Grill™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BGR820XL/A

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating the grill for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the grill for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the grill near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the grill on a sink drain board.
- Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the grill at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Always operate the grill on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Always ensure the grill is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the appliance is operating and for some time after use.
- Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always switch the appliance to the off position, then unplug the power cord and cool completely, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the grill clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not operate without the drip tray in place.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

- Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

KNOW

your Breville product



Open Flat BBQ Mode
Opens flat into a 260 sq. inch grilling surface.

A. **Stainless Steel Housing**
With Die-Cast Arms

B. **Cast Aluminium, Non-Stick Plates**
Coated with titanium infused Quantanium™ for oil-free cooking and easy cooking.

C. **Removable, Dishwasher Safe Plates**
Flat plate for eggs and pancakes, ribbed plate to sear meats.

D. **Bottom Plate Release**
Removes the bottom cooking plate. Independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.

E. **Integrated, Removable Drip Tray**
Catches excess fat for healthier cooking. In BBQ mode, the unique design drains fat from both plates into the same drip tray.

F. **30 Minute Timer Dial with Sound Alert**
Pressing the center button of the dial activates the count-down timer.

G. **Temperature Conversion Button**
Converts the default Fahrenheit reading to Celcius.

H. **Temperature Responsive LCD**
Backlight illuminates blue (stand by) and orange (heating/ready).

I. **Temperature Dial (320°F–450°F)**
With LOW, PANINI (sandwich) and SEAR modes.

J. **Cord Storage**
Located on the underside of the grill.

K. **Adjustable Plate Tilt**
Adjusts the angle of the bottom cooking plate to drain fats, or can be made flat for eggs and pancakes.

L. **Locking Storage Clip**
Locks the plates closed for upright storage.

M. **BBQ Lock Release**

N. **6 Adjustable Height Settings**
Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.

O. **Levelling Support**
Integrated into the top plate release, use to adjust the position of the floating top plate.

P. **Top Plate Release**
Removes the top cooking plate.

1-Hour auto shut-off automatically stops heating the cooking plates after 1 hour of no activity.

ELEMENT IQ™

Sensors detect when the cooking plates drop in temperature and compensate by injecting heat for rapid recovery back to the selected cooking temperature. 1800 watt embedded heating elements ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.

ASSEMBLING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.

NOTE

The grill features 2 x PLATE RELEASE. These allow you to independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, or to interchange plate positions.

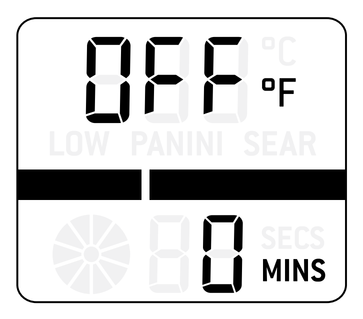
To use the PLATE RELEASE:

- **Always ensure the grill is completely cool.**
- **Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.**
- **Use the 'Plate Release' on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the 'Plate Release' on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.**
- **Once released, gently slide the plates off the grill.**

NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.

5. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8 inches (20cm) of space on both sides of the appliance.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
7. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default '0' zero time.



8. The grill is now ready for the preheating cycle.

NOTE

When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.

OPERATING

your Breville product

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

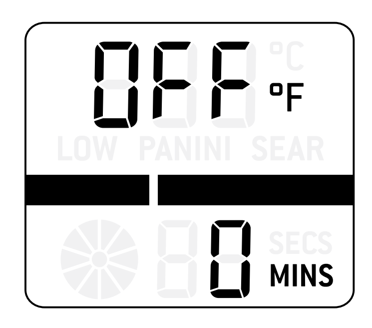
The grill opens flat into a 260 sq. inch grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.

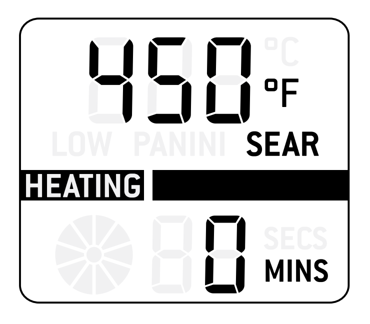
NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates. Refer to page 10 for more information on using the PLATE RELEASE.

3. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8 inches (20cm) of space both sides of the appliance.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default ‘0’ zero time.



6. To preheat the grill:
   a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
   b) Turn the Temperature Dial to adjust the temperature. Rotate the dial to SEAR (450°F–410°F) for fast preheating, PANINI (400°F–360°F), LOW (350°F–320°F) or select an alternative temperature. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange and display the selected temperature, HEATING and the default ‘0’ zero time.



   c) Allow the grill to preheat.

NOTE

The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Fahrenheit. Pressing the temperature conversion button converts the Fahrenheit temperature reading into Celsius. The corresponding °F or °C symbol will be displayed on the LCD screen.

NOTE

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the grill until the Temperature Conversion Button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

7. While the grill is preheating, adjust the angle of the cooking plates to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.

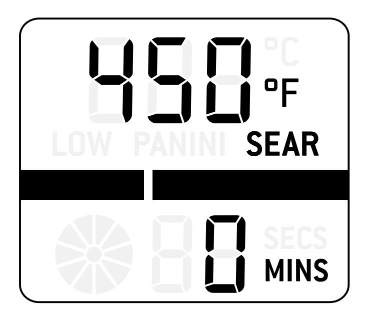
NOTE

We recommend using:

- **The angle position to drain fats for healthier cooking.**
- **The flat position for cooking eggs, pancakes, paninis and leaner meats.**

The unique indent between the two cooking plates channels juices from both plates into the same drip tray while cooking.

8. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the default '0' zero time.



NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.

NOTE

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

9. To open the grill into BBQ mode:
   a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer displays HEATING.
   b) Ensure the top cooking plate is closed. The adjustable height control clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.

c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the adjustable height control clip towards you, into the BBQ mode position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.



NOTE

When the top plate is closed, it will automatically return the top plate to the OPEN position. To unlock the top plate, pull the Adjustable Height Control clip on the right side of the grill towards you and into the OPEN position.

- **When using the grill in BBQ mode, continue to pull the clip forward and simultaneously lift and lower the handle.**
- **When using the grill as a contact grill or sandwich press, release the clip and simultaneously lift the handle.**

10. Place food on either or both of the cooking plates. Refer to grilling tips (page 20) and recipes (page 28).

NOTE

Do not use spray-on, non-stick coatings as these will affect the performance of the non-stick cooking plates.

NOTE

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

11. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the count-down timer:
    a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the cooking plates.
    b) Turn the timer dial to adjust the time in one minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
    c) Press the button within the timer dial once, to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.

NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the button within the Timer Dial a second time. The LCD screen will no longer display the count-down indicator. However, the grill will not turn off, it will remain heating.

To reset or clear the timer either:

- Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. Or,
- Press the button within the timer dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays '0' zero. Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time.

12. Once the selected time has elapsed, the grill alert will sound. The LCD screen will display a blinking '00' then the default '0' zero time. However, the grill will not turn off. It will remain heating, maintaining the selected temperature, ready for the next cooking cycle.

NOTE

The cooking and heating cycle can be stopped at any time by turning the Temperature Dial to the OFF position. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. Allow the grill to cool completely and disconnect from the wall outlet.

NOTE

The grill features a 1-Hour Auto Shut-Off feature. This ensures the grill is not accidentally left on for an extended period of time. If the temperature or timer dials are not adjusted within 1 hour, the Auto Shut-Off feature will automatically stop heating the cooking plates. The LCD screen will display 'OFF', the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. To re-activate the grill, adjust the temperature or timer dials.

13. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.

NOTE

Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.



WARNING

Fully unwind the power cord from the cord storage before use.

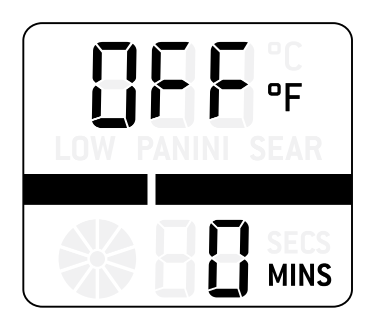
USE AS A CONTACT GRILL OR PANINI PRESS

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
2. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.

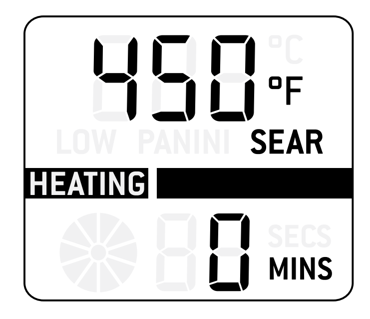
NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display INSERT PLATE. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates. Refer to page 11 for more information on using the PLATE RELEASE.

3. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 8" (20cm) of space on both sides of the appliance.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
5. The grill alert will sound and the LCD screen will display OFF and the default ‘0’ zero time.



6. To preheat the grill:
   a) Ensure the top plate of the grill is closed. This will ensure faster, more efficient preheating.
   b) Turn the Temperature Dial to adjust the temperature. Rotate the dial to SEAR (450°F–410°F) for fast preheating, PANINI (400°F–360°F), LOW (350°F–320°F) or select an alternative temperature. The grill will start to heat and the LCD screen will illuminate orange and display the selected temperature, HEATING and the default ‘0’ zero time.



   c) Allow the grill to preheat.

NOTE

The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Fahrenheit. Pressing the Temperature Conversion Button converts the Fahrenheit temperature reading into Celsius. The corresponding °F or °C symbol will be displayed on the LCD screen.

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the grill until the temperature conversion button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

7. While the grill is preheating, adjust the angle of the bottom cooking plate to the desired position by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill.

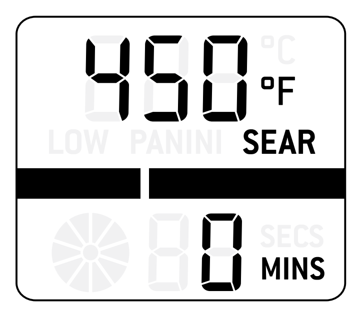
NOTE

We recommend using:
- The angle position to drain fats for healthier cooking.
- The flat position for cooking eggs, pancakes, paninis and leaner meats.

8. Once the grill has preheated to the selected temperature, the grill alert will sound and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the default '0' zero time.

NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.



NOTE

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

9. To open the grill:
   a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer displays HEATING.
   b) Ensure the top cooking plate is closed. The Adjustable Height Control clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
   c) Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.

10. Place food on the bottom cooking plate.

NOTE

Do not use spray-on, non-stick coatings as these will affect the performance of the non-stick cooking plates.

NOTE

For best cooking results when toasting paninis:
- Always place paninis on the center of the bottom plate.
- Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference and the type of bread and fillings used. For more tips and tricks, refer to Grilling Tips (page 20), Grilling Guide (page 23) and Recipes (page 28).

NOTE

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

11. Use the handle to close the top cooking plate. The top cooking plate has two features designed to produce optimum cooking results:
    a) Floating top plate. The top cooking plate is hinged, allowing the top plate to be positioned horizontally on the food surface. This ensures the front of the food is as evenly cooked as the back. It also allows the top plate to float above the food surface, radiating heat to create open sandwich style 'melts'.

NOTE

The surfaces of the grill are hot during and after operation. Always use the integrated leveling support/ PLATE RELEASE on the front, right side of the top cooking plate when adjusting the position of the top plate. Alternatively, use protective hot pads or insulated oven mitts.

NOTE

Never use the leveling support to open the top cooking plate. Always use the handle to open and close the top cooking plate.



WARNING

The levelling support may get hot during and after operation. Always use the levelling support as pictured.





WARNING

Never grip the levelling support or use it to open the top cooking plate. Always use the grill handle to open and close the top cooking plate.

    b) Adjustable height control. This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the adjustable height control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the adjustable height control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.

12. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the count-down timer:
    a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the bottom cooking plate.
    b) Turn the timer dial to adjust the time in one minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
    c) Press the button within the timer dial once, to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.

NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the button within the Timer Dial a second time. The LCD screen will no longer display the count-down indicator. However, the grill will not turn off, it will remain heating.
To reset or clear the timer either:
- **Rotate the Timer Dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. Or,**
- **Press the button within the Timer Dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays '0' zero. Rotate the Timer Dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time.**

13. Once the selected time has elapsed, the grill alert will sound. The LCD screen will display a blinking '00' then the default '0' zero time. However, the grill will not turn off. It will remain heating, maintaining the selected temperature, ready for the next cooking cycle.

NOTE

The cooking and heating cycle can be stopped at any time by turning the Temperature Dial to the OFF position. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. Allow the grill to cool completely and disconnect from the wall outlet.

NOTE

The grill features a 1-Hour Auto Shut-Off feature. This ensures the grill is not accidentally left on for an extended period of time. If the temperature or timer dials are not adjusted within 1 hour, the Auto Shut-Off feature will automatically stop heating the cooking plates. The LCD screen will display OFF, the default '0' zero time and cease to illuminate after 3 minutes. To re-activate the grill, adjust the temperature or timer dials.

14. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.

NOTE

When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.



WARNING

Fully unwind the power cord from the cord storage before use.

GRILLING TIPS

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- Beef - Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
- Lamb - Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
- Pork - Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices, toughening the meat.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.
- Do not over cook meat. Some meats are better served pink and juicy.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

JUDGING DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop or cutlet is cooked to the correct degree of doneness – rare, medium rare, medium, medium well or well done – but it is easily mastered with these handy hints and tips.

NOTE

USDA Recommended Internal Temperatures are as follows:

- Medium 145°F

- Medium Well 160°F

- Well Done 170°F

Rare

Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once only. Cook until steak feels very soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a rare steak as 130–140°F (55–60°C).

Medium rare

Cook on one side until moisture is just visible on top surface. Turn once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare when it feels soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium rare steak as 140–150°F (60-65°C).

Medium

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook on second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium steak as 150–160°F (65–70°C).

Medium well

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium well steak as 160–170°F (70–75°C).

Well done

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 170°F (75°C).

NOTE

Steaks do not need turning if cooking in contact position. Turn steaks once only when grilling in open flat BBQ mode.

 ***WARNING***

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

PANINI SANDWICHES

Bread

The grill is ideal for toasting most types of bread (white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain etc), as well as artisan breads (Foccacia, Turkish bread, baguettes, bread rolls etc). Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain high sugar content will tend to brown quicker.

Fillings

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may release excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

Toasting bread

The flat plate makes the grill ideal for toasting plain breads and Turkish bread, without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jam for a great alternative to standard breads at breakfast.

Fat free snacks

Due to the non-stick flat plate, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.

22

GRILLING GUIDE

The below cooking times are approximate and may need to be changed depending on variances in ingredient thickness and your personal taste.

NOTE

These times relate to when the grill is used as a contact grill.

INGREDIENTS	TYPE	COOKING TIME
Beef	Sirloin steak	3 minutes for rare, 5–6 minutes for medium rare.
	Minute steak	1–2 minutes
	Hamburger patties	4–6 minutes
Pork	Scotch fillet	4–6 minutes
	Loin steaks	4–6 minutes
	Fillet	4–6 minutes
Lamb	Loin	3 minutes
	Cutlets	4 minutes
	Leg steaks	4 minutes
Chicken	Breast fillets	6 minutes or until cooked through
	Thigh fillets	4–5 minutes or until cooked through
Sausages	Thin	3–4 minutes
	Thick	6–7 minutes
Panini sandwich or foccacia		5–8 minutes or until golden brown
Vegetables sliced ¼” thick	Eggplant	3–5 minutes
	Zucchini	3–5 minutes
	Sweet potato	3–5 minutes
Seafood	Fish fillets	2–4 minutes
	Fish cutlets	3–5 minutes
	Octopus (cleaned)	3 minutes
	Prawns	2 minutes
	Scallops	1 minute

CARE & CLEANING

for your Breville product

Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default '0' zero time. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

Always clean the outer body, drip tray and cooking plates after each use to prevent a build-up of ingredients.

NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on any of the interior or exterior surfaces of the grill. These will scratch the surfaces and damage the non-stick coating on the cooking plates.



WARNING

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

CLEANING THE OUTER BODY

Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the grill surface, before cleaning. Rinse. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE DRIP TRAY

After each use, slide out the drip tray and discard contents. Wash the tray in warm soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Rinse and dry thoroughly. Always ensure to re-insert the drip tray into the grill after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.



WARNING

Extreme caution must be used when handling the drip tray containing hot fats and juices.

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
2. Alternatively, release and remove the cooking plates:
   - Always ensure the grill is completely cool.
   - Use the handle to open the top plate to a 90 degree position.
   - Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate.
   - Once released, gently slide the plates off the grill.
3. Place the cooking plates in the dishwasher (top shelf only).
4. Alternatively, wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

NOTE

The underside of the cooking plate may discolor over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discoloration that may occur to either side of the cooking plate will only detract from the appearance of the plate and will not affect the cooking performance.

To remove discoloration or corrosion, use a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.

NOTE

Ensure the round pad on the underside of the plate is clean.

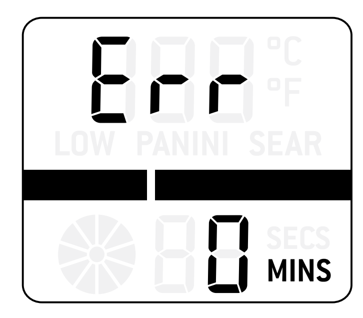
5. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the cooking surface of the plates. These will damage the non-stick coating on the cooking plates.

STORAGE

1. Ensure the grill is turned OFF by turning the temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default '0' zero time. Remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the grill, cooking plates and drip tray to cool completely.
3. Ensure the grill, cooking plates and drip tray are clean and dry.
4. Ensure the drip tray is correctly re-inserted into the grill.
5. Ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position.
6. Ensure the cooking plates are locked together by sliding the adjustable height control clip to the LOCK position.
7. Wrap the power cord in the cord storage located on the underside of grill.
8. Store on a flat, dry, level surface. Alternatively, the grill may be stored in an upright position.



ERROR MODE

When the LCD screen displays 'Err' error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet
2. Ensure the grill is completely cool.
3. Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
4. Re-insert the plug into the wall outlet.
5. The LCD screen should no longer display 'Err' error Mode.
6. If the problem continues, call Breville Customer Service.

RECIPES

AUSSIE BURGER

Serves 4

INGREDIENTS

1lb (500g) ground beef
1 cup fresh bread crumbs
1 small onion, peeled and finely chopped
1 teaspoon crushed garlic
1 tablespoon chopped parsley
1 x 2oz (60g) egg, lightly beaten

To cook and serve
4 bacon rashers
4 hamburger buns or full grain rolls
1 x 8oz (250g) tin sliced beets, drained
2 Roma tomatoes, thinly sliced
Ketchup
4 cheddar cheese slices
¼ iceberg lettuce heart, shredded

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
3. Place patties on preheated grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the grilling height control to the thickness of the patties. Cook for 4–5 minutes or to your required doneness.
4. Place bacon on grill cook for 2 minutes. Lightly spread buns with butter or margarine.
5. Place a pattie on each bun and top with bacon, beets, tomato, Ketchup and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

INGREDIENTS

1 cup red wine
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Dijon style mustard
1 teaspoon minced garlic
4 New York cut steaks, cut 1¼ in (3cm thick)

To serve
Creamy mashed potato
Crisp green salad

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, pour over marinade.
3. Allow to marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
4. Remove steaks from marinade and place on grill. Cook for 3 minutes for medium rare.

Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

NOTE

If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

CHILLI BEEF SALAD WITH CASHEWS

Serves 4

INGREDIENTS

1lb (500g) rump or sirloin steak
3 mild red chilies, chopped
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon crushed ginger
½ teaspoon crushed garlic
Salad greens

To serve
½ cup chopped cashew nuts
Soy sauce

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Slice steak into thin strips and combine with chili, soy, ginger and garlic. Allow to marinate for 20 minutes.
3. Place salad greens in individual serving bowls.
4. Turn the base plate tilt dial to FLAT, open the grill and cook beef on preheated flat plate for 1–2 minutes each side.

Place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon chopped garlic
1 tablespoon dried oregano leaves
1lb (500g) boneless lamb loin - cut into 1¼ in (3 cm) cubes
Freshly ground black pepper
Wooden skewers, soaked in water

To serve
Salad leaves
Black olives
Crumbled feta cheese

METHOD

1. Preheat grill to 'SEAR' temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
3. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
4. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4–5 minutes.

Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

RED WINE AND ROSEMARY LAMB STEAKS

Serves 8

INGREDIENTS

8 x 4oz (125g) lamb steaks
2 tablespoons rosemary leaves
⅓ cup red wine
Freshly ground black pepper
¼ teaspoon crushed garlic

To serve
Steamed green beans

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Place steaks in a shallow dish. Combine rosemary, wine, pepper and garlic and pour over steaks. Allow to marinate for at least 20 minutes.
3. Turn the base plate tilt dial to FLAT, open the grill. Place prepared steaks onto preheated ribbed grill plate and cook for 3 minutes each side until cooked to your liking.

Serve with steamed green beans.

NOTE

If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon Thai green curry paste
3 tablespoons coconut cream
1 tablespoon chopped cilantro
12 lamb cutlets, trimmed

To serve
Steamed rice and greens

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine curry paste, coconut cream and cilantro. Spoon over cutlets and allow to marinate for 20 minutes.
3. Turn the base plate tilt dial to FLAT, open the grill, place cutlets on preheated ribbed grill plate and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking

Serve with steamed rice and greens.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon mirin
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons caster sugar
2 teaspoons cooking sake
2 chicken breast fillets, halved lengthways

To serve
Lemon wedges
Steamed rice
Salad of green leaves

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
3. Place chicken on preheated grill and allow top plate to gently rest on chicken.
4. Cook for 4–5 minutes until chicken is cooked through.
5. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice.

Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

GRILLED CHICKEN WITH LEMON THYME

Serves 4

INGREDIENTS

4 chicken breast fillets
2 teaspoons olive oil
2 teaspoons crushed garlic
2 tablespoons lemon thyme leaves
1 teaspoon grated lemon rind
2 tablespoons lemon juice cracked black pepper

To serve
Lemon wedges
Crisp green salad

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Place chicken breasts in large flat dish. Combine oil, garlic, lemon thyme, lemon rind and juice and pepper and mix well. Pour over chicken breasts. Allow to marinate for 15 minutes.
3. Turn the base plate tilt dial to FLAT, open the preheated grill, place chicken on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking.

Slice breasts diagonally, serve with lemon wedges and a green salad.

LEMON AND SOY MARINATED SALMON

Serves 4 as an entrée

INGREDIENTS

8oz (250g) piece salmon fillet, skin removed

2 tablespoons soy sauce

1 teaspoon wasabi paste

2 tablespoons lemon juice

2 teaspoons sesame oil

To serve

Pickled ginger

Sautéed spinach

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Cut salmon into 1cm thick slices. Combine soy, wasabi, lemon juice and sesame oil. Pour over salmon and allow to marinate for 20 minutes.
3. Turn the base plate tilt dial to FLAT, open the grill, place salmon on preheated flat plate and cook for 20–30 seconds each side or until seared.

Serve salmon with spinach and ginger.

HOT GINGERED PRAWNS

Serves 4

INGREDIENTS

2.25lb (1 kg) green king prawns, peeled with tails intact

1 teaspoon crushed garlic

¼ cup soy sauce

¼ cup dry white wine

1 tablespoon finely shredded ginger

12oz (350 ml) Thai sweet chili sauce

Wooden skewers, soaked in water

To serve

Steamed jasmine rice

Sautéed Chinese broccoli

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Thread prawns onto soaked wooden skewers approximately 4 per skewer.
3. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on preheated grill and lower top plate, cook for 1 minute or until pink and tender.

Serve with steamed rice and broccoli.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

INGREDIENTS

26oz (750g) baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Thai style sweet chilli sauce
juice and zest of 1 lime
1 teaspoon commercially prepared minced garlic
freshly ground black pepper
To garnish; lime wedges coriander sprigs

METHOD

1. Pre-heat grill using SEAR setting until the green READY light illuminates.
2. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
3. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes
4. Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli noodles, garnish with lime and coriander..

To serve; lightly steamed vermicelli noodles.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons dried tarragon leaves
freshly ground black pepper
4 Atlantic salmon steaks – weighing approx 6oz (180g) each

To garnish
Lime or lemon wedges

To serve
Steamed baby potatoes

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
3. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
4. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
5. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a further 2 minutes to cook through.

Remove from grill and serve immediately with the steamed potatoes.

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND CAPERS

Serves 4

INGREDIENTS

4 bagels – split

4 tablespoons cream cheese

8 slices smoked salmon

6 shallots, peeled and sliced finely lengthwise

1 tablespoon capers, drained and chopped

1 lemon

Freshly ground black pepper

METHOD

1. Preheat grill to PANINI temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Spread base of bagels with cream cheese. Place salmon slices over, divide shallots between the 4 bagels, sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place top on bagel.
3. Place in preheated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the adjustable height control.
4. Allow to toast for 1½ minutes or until required doneness.

Remove from grill and serve immediately.

SMOKED CHICKEN WITH BASIL AND FRESH MANGO

Serves 4

INGREDIENTS

8 slices 'large' wholegrain pre-sliced bread

butter or margarine

8oz (250g) sliced smoked chicken – smoked chickens are available from better delis and supermarkets (char-grilled rotisserie chicken can be substituted)

1 medium size ripe mango, peeled and sliced

3–4 tablespoons whole egg mayonnaise

1½ cup basil leaves roughly torn

Freshly ground black pepper

METHOD

1. Preheat grill to PANINI temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Lightly spread bread with butter or margarine. Arrange chicken on half the bread, then place mango slices over chicken. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
3. Top with remaining bread and place sandwiches in preheated grill. Allow top plate to gently rest on bread using the adjustable height control, cook until golden brown.

Remove from grill. Cut each sandwich in half and serve immediately.

ROAST CHICKEN ROLL WITH SEMI-DRIED TOMATOES AND ROCKET

Serves 4

INGREDIENTS

4 slices pita bread

6 tablespoons mayonnaise

8oz (250g) sliced or chopped char-grill rotisserie chicken

1 cup semi-dried tomatoes, roughly chopped

1 bunch arugula leaves, roughly torn

Freshly ground black pepper and sea salt

METHOD

1. Preheat grill to PANINI temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Place pita bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide chicken between pita and top with tomatoes and arugula.
3. Season generously and then roll pita firmly but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread using the adjustable height control.
4. Allow to cook until pita is a light golden brown.

Remove from grill and serve immediately as is or cut each pita in half and wrap in a paper napkin to serve.

PASTRAMI ON TURKISH WITH MUSTARD MAYONNAISE

Serves 6

INGREDIENTS

1 Turkish bread cut into 6 equal sections

Butter or margarine

18 slices pastrami

6 tablespoons mustard mayonnaise

2 vine-ripened tomatoes, sliced

2 cups baby spinach leaves

12 slices Swiss style cheese

Freshly ground black pepper

METHOD

1. Preheat grill to 'PANINI' temperature setting until the LCD screen no longer displays 'HEATING'.
2. Cut each section of Turkish bread through the center and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the pastrami between the Turkish bread. Spread pastrami with mustard mayonnaise.
3. Arrange tomato slices over and then baby spinach leaves. Place cheese over each Turkish bread and then top with reserved bread slices.
4. Place Turkish bread in preheated grill and allow top plate to gently rest on bread using the Adjustable Height Control
5. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned and cheese has melted slightly.

TURKISH BREAD WITH SALAMI, BOCCONCINI AND PESTO

Serves 6

INGREDIENTS

1 Turkish bread cut into 6 equal sections

Butter or margarine

18 slices Italian or Spanish salami

6 bocconcini slices

1 basket cherry tomatoes cut in half

1 cup pesto – available from better delis and Supermarkets

METHOD

1. Preheat grill to PANINI temperature setting until the LCD screen no longer displays 'HEATING'.
2. Cut each section of Turkish bread through the center and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the salami between the Turkish bread. Arrange bocconcini over and then cherry tomatoes.
3. Spoon pesto over and top with reserved bread slices.
4. Place in preheated grill and allow top plate to gently rest on bread using the adjustable height control.
5. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned.

GRILLED BABY BOK CHOY WITH OYSTER SAUCE

Serves 4

INGREDIENTS

4 baby bok choy (2oz/50g each)

2 tablespoons soy sauce

1 tablespoon oyster sauce

2 tablespoons lemon juice

2 teaspoons brown sugar

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the LCD screen no longer displays HEATING.
2. Discard outer leaves of bok choy and halve the bok choy, wash well. Preheat Grill to Medium heat about 390ºF (200ºC).
3. Turn the base plate tilt dial to 'FLAT', open the grill and cook bok choy cut side down on preheated flat plate for 2 minutes or until tender.
4. To make oyster sauce combine soy, oyster sauce, lemon juice and sugar.

Serve with the sauce drizzled over bok choy.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, notamment:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

c UL us

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le gril pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre gril pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le gril sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'usage. Assurez-vous que la surface de travail soit de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- N'utilisez pas le gril sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Utilisez toujours votre gril sur une surface de travail stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Placez le gril à une distance minimum de 20 cm (8 po) des murs, rideaux, tissus ou tout autre matériel sensible à la chaleur.
- Ne placez pas le gril sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que le gril est correctement assemblé avant l'usage. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Le couvercle et le boîtier deviennent très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- La température des surfaces accessibles de l'appareil sera très chaude en cours d'utilisation et pendant un certain temps après l'usage.
- Ne placez pas d'objet sur le gril lorsque le couvercle est fermé, lors de l'utilisation et du rangement.
- Éteignez toujours l'appareil puis débranchez-le et laissez-le refroidir complètement s'il n'est pas en cours d'utilisation, avant le nettoyage, avant de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- Il est recommandé d'utiliser un napperon isolant pour protéger les surfaces de travail sensibles à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le plateau d'égouttement en place.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement inités par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer et ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou les dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge, (1) la capacité électrique indiquée sur la corde de rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue pour laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesures de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils.

Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation.

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



S'ouvre à plat en mode BBQ
Surface de grillage de 260 po^2 (1680 cm^2)

A. **Boîtier en acier inoxydable**
Avec bras en métal moulé

B. **Plaques antiadhésives en aluminium moulé**
Recouvertes de Quantanium^{MC} infusé de titane résistant aux égratignures, pour une cuisson sans huile.

C. **Plaques amovibles allant au lave-vaisselle**
Plaque inférieure lisse pour oeufs et crêpes, plaque supérieure nervurée pour saisir les viandes.

D. **Bouton de dégagement de la plaque inférieure**
Pour retirer la plaque inférieure ou, indépendamment, les plaques supérieure et inférieure, pour un nettoyage rapide ou un changement de position des plaques.

E. **Plateau d'égouttement amovible intégré**
Récupère les gras, pour une cuisson santé. Le design unique du mode BBQ permet l'égouttement des gras de cuisson des deux plaques dans le même plateau.

F. **Cadran de minuterie de 30 min avec bip sonore**
Une pression au centre du bouton active le compte à rebours.

G. **Bouton de conversion de température**
Convertit les réglages par défaut Fahrenheit en degrés Celcius.

H. **Écran ACL affichant la température**
Rétroéclairé en bleu (mode attente) et orange (préchauffage/prêt).

I. **Cadran de température (160°C-230°C)**
Avec modes BAS, PANINI (sandwich) et SAISIR

J. **Rangement du cordon**
Logé sous le gril

K. **Inclinaison réglable de la plaque**
La plaque inférieure s'incline pour drainer les gras de cuisson ou se met à plat pour cuire les oeufs et les crêpes.

L. **Verrou de maintien de sécurité**
Verrouille les plaques ensemble pour un rangement à la verticale.

M. **Déverrouillage en mode BBQ**

N. **6 niveaux de hauteur réglables**
Pour réduire le poids de la plaque supérieure pour les aliments délicats ou la soulever pour les sandwichs gratinés.

O. **Support de nivellement**
Intégré au bouton de dégagement. Ajuste la position de la plaque supérieure flottante.

P. **Bouton de dégagement de la plaque supérieure**
Pour retirer la plaque de cuisson supérieure.

Arrêt automatique: après 1 heure de non-activité, les plaques cessent de chauffer.

ÉLÉMENT IQ^{MC}

Un capteur détecte la baisse de température des plaques et compense en fournissant la chaleur requise pour recouvrer rapidement la température de cuisson sélectionnée. Les éléments chauffants intégrés de 1800 watts maintiennent une température constante pour une cuisson rapide et un temps de préchauffage réduit.

ASSEMBLAGE

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez du gril tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles et jetez-les.
2. Essuyez les plaques de cuisson et le plateau d'égouttement avec une éponge douce et humide. Bien assécher.
3. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est bien inséré dans le gril.
4. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien positionnées et verrouillées en place.

NOTE

Le gril est muni de 2 boutons de dégagement des plaques (PLATE RELEASE) qui permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure pour un nettoyage facile, ou interchanger leur position.

Pour les utiliser les boutons de dégagement des plaques:

- Assurez-vous que le gril est complètement refroidi.

- Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure en angle de 90°.

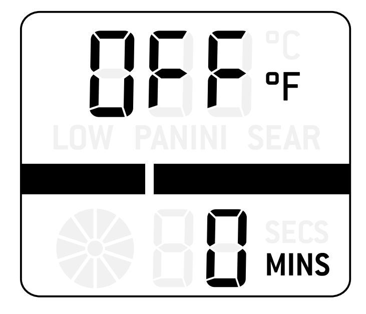
- Retirez la plaque supérieure en utilisant le bouton de dégagement situé à l'avant, du côté droit de la plaque supérieure, et retirez la plaque inférieure en utilisant le bouton de dégagement situé à la gauche du panneau de contrôle.

- Une fois les plaques dégagées, gilssez-les délicatement hors du gril.

NOTE

Si les plaques de cuisson ne sont pas insérées correctement, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. Utilisez les 2 boutons de dégagement pour retirer les plaques, puis réinsérez-les en les verrouillant en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques de cuisson.

5. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
7. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro.



8. Le gril est maintenant prêt pour le cycle de préchauffage.

NOTE

Quand le gril est allumé et se réchauffe pour la première fois, une légère fumée peut s'en dégager, due aux substances recouvrant les éléments chauffants. Cela est normal et n'affectera aucunement le rendement du gril.

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

USAGE COMME GRIL OUVERT EN MODE BBQ

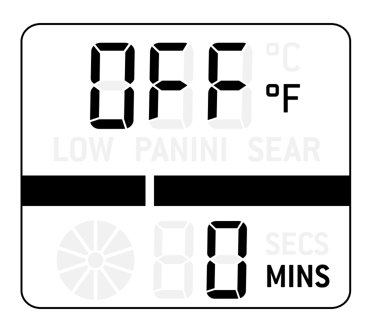
Le gril s'ouvre à plat pour une surface de grillage de 260 po² (1680 cm²). La plaque nervurée est idéale pour saisir les viandes tandis que la plaque inférieure convient à la cuisson des oeufs, des crêpes ou des légumes.

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est bien inséré dans le gril.
2. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien insérées et verrouillées en place.

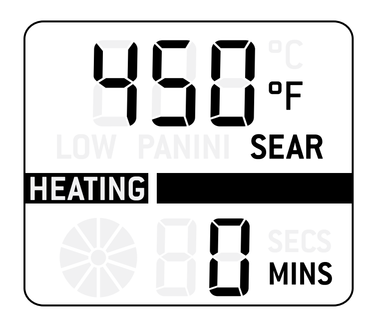
NOTE

Si les plaques de cuisson ne sont pas insérées correctement, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. Utilisez les boutons de dégagement pour retirer les plaques puis réinsérez-les en les verrouillant en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques de cuisson. Consultez la page 47 pour plus d'information sur l'utilisation des boutons de dégagement des plaques.

3. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 20cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
5. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro.



6. Pour préchauffer le gril:
   a) Assurez-vous que la plaque supérieure du gril est fermée. Cela assurera un réchauffement plus rapide et plus efficace.
   b) Tournez le cadran de température pour ajuster la température. Tournez-le à 'SEAR' (230°C–210°C) pour un réchauffement rapide, 'PANINI' (210°C–180°C), 'LOW' (175°C–160°C) ou sélectionnez toute autre température. Le gril commencera à réchauffer et l'écran ACL s'illuminera en orange, affichant la température sélectionnée, 'HEATING' et le temps par défaut '0' zéro.



   c) Laissez le gril préchauffer.

NOTE

Le gril est muni d'un bouton de conversion de température situé sur le côté gauche de l'écran ACL. Les degrés par défaut sont en Fahrenheit. Une seule pression sur le bouton de conversion de température les convertit en Celsius. Le symbole correspondant °F ou °C apparaîtra sur l'écran ACL.

NOTE

Si vous avez changé la température par défaut de Fahrenheit en Celsius, le gril gardera ce réglage en mémoire jusqu'à ce que vous pressiez le bouton de conversion de température une seconde fois ou que le gril soit débranché. Lorsque le gril sera rebranché, la température retournera automatiquement au réglage par défaut en degrés Fahrenheit.

7. Pendant que le gril se réchauffe, ajustez l'angle des plaques de cuisson à la position désirée en tournant le cadran d'inclinaison des plaques situé au bas du côté droit du gril, vers l'arrière.

NOTE

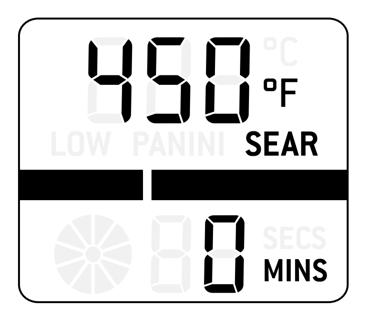
Nous recommandons d'utiliser:

- La position inclinée qui permet d'égoutter les gras pour une cuisson santé.

- La position horizontale pour cuire les oeufs, les crêpes, les paninis et les viandes maigres.

La cannelure située entre les deux plaques achemine les jus de cuisson des deux plaques dans le même plateau d'égouttement durant la cuisson.

8. Une fois que la température sélectionnée aura été atteinte, le bip sonore se fera entendre et 'HEATING' ne sera plus illuminé. L'écran ACL affichera la température sélectionnée et le temps par défaut '0' zéro.



NOTE

Laissez toujours le gril préchauffer et atteindre la température sélectionnée avant la cuisson.

NOTE

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et signifie que la température requise est maintenue.

9. Pour ouvrir le gril en mode BBQ:
   a) Assurez-vous que le gril est complètement réchauffé et que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
   b) Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. La clip de réglage de la hauteur, située à la droite de la plaque supérieure, doit être à la position 'OPEN'.

c) De la main gauche, agrippez la poignée. De la main droite, tirez vers vous la clip de réglage de la hauteur, en position mode BBQ. Continuez de tirer sur la clip et, simultanément, levez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure et l'abaisser délicatement à l'horizontale en mode BBQ.



NOTE

Lorsque la plaque supérieure est fermée, elle retourne automatiquement en position ouverte (OPEN). Pour la déverrouiller, tirez vers vous la clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit du gril pour remettre la plaque en position ouverte (OPEN).

- Lorsque vous utilisez le gril en mode BBQ, maintenez la clip en traction et simultanément soulevez et abaissez la poignée.

- Si vous utilisez le gril comme gril fermé ou presse-panini, cessez de tirer la clip et simultanément soulevez la poignée.

10. Déposez les aliments sur une ou les deux plaques de cuisson. Consultez les sections Trucs de grillage (page 57), Guide de grillage (page 60) et Recettes (page 65).

NOTE

N'utilisez pas de vaporisateur ou d'enduits antiadhésifs, car ils pourraient affecter le rendement des plaques antiadhésives.

NOTE

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

11. Le gril possède une fonction de compte à rebours qui calcule le temps écoulé durant la cuisson. Pour activer le compte à rebours:
    a) Assurez-vous que le gril est parfaitement réchauffé, que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments sont déposés sur les plaques.
    b) Tournez le cadran de minuterie pour l'ajuster par gradations d'une minute jusqu'à 30 minutes. Faites tourner le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, ou antihoraire pour le réduire. L'écran ACL affichera le temps sélectionné.
    c) Pressez une fois sur le bouton du cadran de minuterie afin d'activer le réglage. L'écran ACL affichera l'indicateur du compte à rebours et le compte à rebours débutera.

NOTE

Le compte à rebours peut être arrêté ou suspendu en tout temps, en pressant une seconde fois le bouton du cadran de minuterie. L'écran ACL n'affichera plus l'indicateur du compte à rebours. Cependant, le gril ne s'éteindra pas et continuera à chauffer.

Pour réactiver ou désactiver la minuterie:

- Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire. Ou

- Pressez le bouton du cadran de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps par défaut '0' zéro. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire.

12. Une fois le temps de cuisson terminé, le bip sonore se fera entendre. L'écran ACL affichera '00' par intermittence, puis le temps par défaut '0' zéro. Cependant, le gril ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer en maintenant la température sélectionnée, prêt pour un prochain cycle de cuisson.

NOTE

Le cycle de cuisson et de réchauffement peut être arrêté en tout temps en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL cessera d'afficher 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Laissez le gril refroidir complètement et débranchez-le de la prise murale.

NOTE

Le gril est doté d'une fonction d'arrêt automatique après une heure, évitant ainsi que le gril fonctionne pour une période prolongée. Si les cadrans de température et de minuterie ne sont pas réglés en dedans d'une heure, les plaques cesseront automatiquement de chauffer. L'écran ACL affichera 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Pour réactiver le gril, ajuster les cadrans de température ou de temps.

13. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les de la plaque à l'aide d'ustensiles en plastique à l'épreuve de la chaleur ou en bois.

NOTE

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou acérés qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques.

⚠ ***ATTENTION***

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

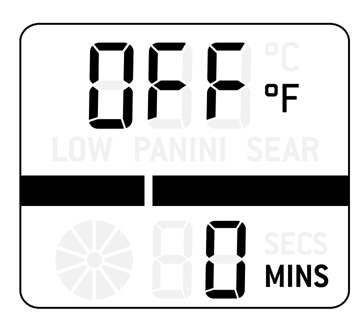
USAGE COMME GRIL FERMÉ OU PRESSE-PANINI

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est inséré correctement dans le gril.
2. Veillez à ce que les plaques soient insérées correctement et verrouillées en place dans le gril.

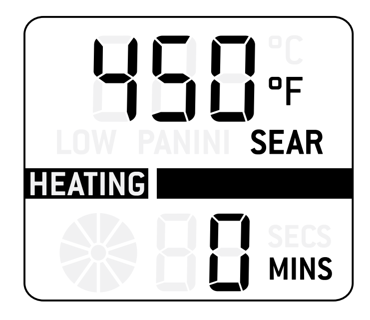
NOTE

Si les plaques ne sont pas correctement insérées, l'écran ACL affichera 'INSERT PLATE'. À l'aide des 2 boutons de dégagement de plaques, retirez les plaques et réinsérez-les pour qu'elles se verrouillent en place. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de dégager et de retirer les plaques. Consultez la page 47 pour plus d'information sur la façon d'utiliser les boutons de dégagement des plaques.

3. Placez le gril sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a une distance d'au moins 20 cm (8 po) de chaque côté de l'appareil.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
5. Le bip sonore se fera entendre et l'écran ACL affichera 'OFF' et le réglage par défaut '0' zéro.



6. Pour préchauffer le gril:
   a) Asurez-vous que la plaque supérieure du gril est fermée. Cela accélérera le processus de réchauffement.
   b) Tournez le cadran de température pour ajuster la température. Tournez-le à 'SEAR' (230°C–210°C) pour un réchauffement rapide, à 'PANINI' (210°C-180°C), à 'LOW' (175°C–160°C) ou sélectionnez toute autre température. Le gril commencera à se réchauffer et l'écran ACL s'illuminera en orange et affichera la température sélectionnée, 'HEATING' et le temps par défaut 0 zéro.



   c) Laissez le gril préchauffer.

NOTE

Le gril est muni d'un bouton de conversion de température situé à la gauche de l'écran ACL. Les degrés par défaut sont en Fahrenheit. Une pression sur le bouton de conversion de température convertit les degrés Fahrenheit en Celsius. Les symboles correspondants F ou °C seront affichés sur l'écran ACL.

Si vous avez converti les degrés Fahrenheit en Celsius, le réglage sera gardé en mémoire jusqu'à ce que vous pressiez le bouton de conversion de température une seconde fois ou que vous débranchiez le gril. Lorsque le gril sera rebranché, la température retournera automatiquement au réglage par défaut en degrés Fahrenheit.

7. Pendant que le gril se réchauffe, ajustez l'angle de la plaque inférieure à la position désirée en tournant le cadran d'inclinaison de la plaque. Ce cadran est situé au bas du côté droit du gril.

NOTE

Nous vous recommandons d'utiliser:

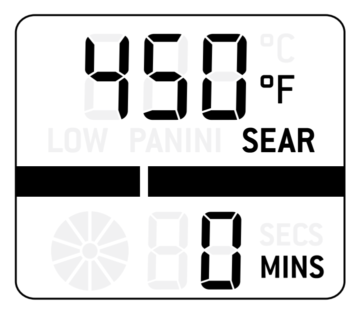
- La position inclinée pour drainer les gras pour une cuisson santé.

- La position horizontale pour cuire les oeufs, les crêpes, les paninis et les viandes maigres.

8. Une fois que le gril aura atteint la température sélectionnée, le bip sonore se fera entendre et 'HEATING' ne sera plus illuminé. L'écran ACL affichera la température sélectionnée et le temps par défaut '0' zéro.

NOTE

Laissez toujours le gril atteindre la température sélectionnée avant d'amorcer la cuisson.



NOTE

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

9. Pour ouvrir le gril:
   a) Assurez-vous que le gril est complètement réchauffé et que l'écran n'affiche plus 'HEATING'.
   b) Assurez-vous que la plaque supérieure est fermée. La clip de réglage de la hauteur, située sur le côté droit de la plaque supérieure, doit être en position ouverte (OPEN).
   c) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure dans un angle de 90°.

10. Déposez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.

NOTE

N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol qui pourrait affecter le rendement des plaques de cuisson antiadhésives.

NOTE

Pour obtenir de meilleurs résultats:

- Placez toujours les paninis au centre de la plaque inférieure.

- Le grillage peut prendre de 5 à 8 minutes. Cependant, il dépend également de vos goûts personnels, du genre de pain utilisé et de la garniture choisie. Pour plus d'idées ou de trucs, consultez les sections Trucs de grillage (page 57), Guide de grillage (page 60) et Recettes (page 65).

NOTE

L'écran ACL peut afficher 'HEATING' durant la cuisson. Cela est normal et indique que la température requise est maintenue.

11. Utilisez la poignée pour rabaisser la plaque supérieure. Cette plaque supérieure possède deux fonctions qui assurent des résultats optimaux:
    a) Plaque supérieure flottante. La plaque supérieure à charnière peut être positionnée à l'horizontale, juste au-dessus des aliments, pour une cuisson uniforme. Ainsi, la plaque supérieure flotte à la sur face des aliments en irradiant la chaleur pour les sandwichs gratinés.

NOTE

Les surfaces du gril sont très chaudes durant et après usage. Utilisez toujours le support d'ajustement/ bouton de dégagement situé à l'avant du côté droit de la plaque supérieure lorsque vous ajustez la position de la plaque supérieure. Vous pouvez également utiliser des gants de cuisine ou maniques.

NOTE

N'utilisez jamais le support de nivellement pour ouvrir ou fermer la plaque supérieure. Servez-vous toujours de la poignée du gril.

 ***ATTENTION***

Le support de nivellement peut devenir très chaud durant et après l'usage. Utilisez-le toujours tel qu'illustré sur l'image suivante.



 ***ATTENTION***

N'utilisez jamais le support de nivellement pour ouvrir ou fermer la plaque de cuisson supérieure. Servez-vous toujours de la poignée du gril.

    b) Contrôle de réglage de hauteur. Cette fonction réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments plus délicats comme le poisson, et permet aussi de griller des aliments plus épais comme le pain de ménage. Située à la droite de la plaque supérieure, la clip de réglage fixe la plaque supérieure à diverses hauteurs au-dessus de la plaque inférieure. Pour ajuster le contrôle de la hauteur, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée et, en même temps, glissez la clip de réglage à la hauteur désirée. Puis abaissez délicatement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la clip de réglage de la hauteur.

12. Le gril possède une fonction de compte à rebours optionnelle qui calcule le temps écoulé durant la cuisson. Pour activer le compte à rebours:
    a) Assurez-vous que le gril est parfaitement réchauffé, que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING' et que les aliments sont déposés sur la plaque de cuisson inférieure.

b) Tournez le cadran de minuterie pour le régler en gradations d'une minute jusqu'à 30 minutes. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, ou dans le sens antihoraire pour le réduire. L'écran ACL affichera le temps sélectionné.

c) Pressez une fois le bouton du cadran de minuterie afin d'activer le réglage. L'écran ACL affichera l'indicateur de compte à rebours et le compte à rebours débutera.

NOTE

Le compte à rebours peut être arrêté ou suspendu en tout temps en pressant une seconde fois le bouton du cadran de minuterie. L'écran ACL n'affichera plus l'indicateur du compte à rebours. Cependant, le gril ne s'éteindra pas et continuera à chauffer.

Pour réactiver ou désactiver la minuterie:

- Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson ou antihoraire pour le réduire. Ou

- Pressez le bouton du cadran de minuterie et tenez-le 3 secondes jusqu'à de que l'écran ACL affiche le temps '0' zéro. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, ou antihoraire pour le réduire.

13. Une fois le temps de cuisson terminé, le bip sonore se fera entendre. L'écran ACL afffichera '00' par intermittence, puis le temps par défaut '0' zéro. Cependant, le gril ne s'éteindra pas. Il continuera à chauffer en maintenant la température sélectionnée, prêt pour un prochain cycle de cuisson.

NOTE

Le cycle de cuisson et de réchauffement peut être arrêté en tout temps en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL s'éteindra et affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Laissez le gril refroidir complètement et débranchez-le.

NOTE

Le gril est doté d'une fonction d'arrêt automatique après 1 heure, évitant ainsi qu'il ne fonctionne pour une période prolongée. Si les cadrans de température et de minuterie ne sont pas réglés en dedans d'une heure, les plaques cesseront automatiquement de chauffer. L'écran ACL affichera 'OFF', le temps par défaut '0' zéro et cessera d'être illuminé après 3 minutes. Pour réactiver le gril, ajuster les cadrans de température ou de minuterie.

14. Quand les aliments sont cuits, retirez-les du gril en utilisant des ustensiles en plastique à l'épreuve de la chaleur ou en bois.

NOTE

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou coupants qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.



ATTENTION

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

TRUCS DE GRILLAGE

TRUCS DE GRILLAGE

Viandes

Coupes recommandées:

- Boeuf - Surlonge (New York), rumsteck, oeil de ronde (faux filet), filet.
- Agneau - Steak de gigot, filet, oeil de ronde, escalopes, cubes.
- Porc - Steak de surlonge papillon, spare ribs, steak de gigot, filet, cubes.
- Il n'est pas recommandé de cuire des viandes qui ont un gros os, comme les T-bone steaks.
- Des coupes de viande plus coriaces comme la palette de boeuf, le tende de boeuf, le quartier de devant ou collet d'agneau peuvent être utilisées. Pour les attendrir, faites-les mariner quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pour attendrir les tissus conjonctifs.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou de la viande déjà marinée chez votre boucher, égouttez l'excès de marinade et épongez la viande avec du papier essuie-tout avant de la mettre sur le gril. Certaines marinades contiennent un taux élevé de sucre qui pourrait coller à la plaque durant la cuisson.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel soutire les jus et durcit la viande.
- Ne piquez pas la viande durant la cuisson, car elle laissera échapper ses jus, durcira et s'asséchera. Utilisez plutôt des pinces de cuisine.
- Évitez une cuisson prolongée, car certaines viandes sont meilleures rosées et juteuses.
- La cuisson préalable des saucisses à l'étuvée évitera d'avoir à les piquer avant de les cuire.
- Lorsque vous retirez les morceaux de poisson du gril, soulevez-les à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur.

DOSER LA CUISSON

Maîtrisez l'art de déterminer si la cuisson de vos steaks, côtelettes d'agneau ou escalopes est adéquate – saignant, médium saignant, médium, médium bien cuit ou bien cuit – grâce aux conseils et suggestions qui suivent.

NOTE

Le département d'agriculture des États-Unis a établi la température interne des viandes comme suit:

- Médium 145°F

- À point 160°F

- Bien cuit 170°F

Saignant

Cuire quelques minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Tournez une seule fois. Cuire jusqu'à ce que le steak soit tendre en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 130-140°F (55-60°C) pour un steak saignant.

Mi-saignant

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes à la surface. Tourner une seule fois. Cuire l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit mi-saignant quand il sera tendre en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 140-150°F (60-65°C) pour un steak mi-saignant.

Médium

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner une seule fois. Cuire l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit médium quand il rebondira en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 150-160°F (65-70°C) pour un steak médium.

À point

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner et cuire l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak rebondisse en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 160-170°F (70-75°C) pour un steak à point.

Bien cuit

Cuire d'un côté jusqu'à ce qu'apparaissent quelques gouttelettes sur la surface. Tourner et cuire l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak soit ferme en le pressant avec le dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 170°F (75°C) pour un steak bien cuit.

SANDWICH PANINI

Pain

Le gril est idéal pour griller toutes sortes de pain (blanc, entier, grain concassé, blé entier, etc.) ou encore du pain artisanal (Foccacia, turc, baguettes, pains ronds, etc.). Le pain aux raisins, les brioches ou tout autre pain sucré contenant un taux élevé de sucre auront tendance à griller plus rapidement.

Garniture

Utilisez des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais sont trop juteux pour la cuisson. Soyez prudent lorsque vous mangez un sandwich contenant du fromage, des tomates ou de la confiture, car ces ingrédients retiennent la chaleur et peuvent causer des brûlures s'ils sont consommés sans précaution.

Grillage du pain

La plaque inférieure est idéale pour griller le pain régulier ou le pain turc sans garniture ni beurre. Griller le pain turc avec de la confiture s'avérera une alternative intéressante au déjeuner standard.

Collations sans gras

Grâce à la plaque lisse antiadhésive, il n'est pas nécessaire de napper vos collations grillées de beurre ou de margarine..

GUIDE DE GRILLAGE

Les temps de grillage indiqués ci-dessous sont approximatifs et peuvent être modifiés selon l'épaisseur des ingrédients utilisés ou vos goûts personnels.

NOTE

Les temps de grillage s'appliquent à l'usage du gril fermé.

INGREDIENTS	TYPE	COOKING TIME
Boeuf	Bifteck de surlonge	3 minutes pour mi-saignant 5-6 minutes pour bien cuit
	Steak minute	1–2 minutes
	Galettes de boeuf	4–6 minutes
Pork	Faux filet	4–6 minutes
	Bifteck de longe	4–6 minutes
	Filet	4–6 minutes
Agneau	Longe	3 minutes
	Escalopes	4 minutes
	Tranches de gigot	4 minutes
Poulet	Filets de poitrine	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
	Filets de cuisses	4-5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses	Minces	3–4 minutes
	Épaisses	6–7 minutes
Sandwich Panini ou Foccacia		5-8 minutes ou jusqu'à coloration dorée
Légumes tranchés épaisseur 1 cm (¼ po)	Aubergine	3–5 minutes
	Zucchini	3–5 minutes
	Patate sucrée	3–5 minutes
Fruits de mer	Filets de poisson	2–4 minutes
	Escalopes de poisson	3–5 minutes
	Poulpe (nettoyé)	3 minutes
	Crevettes	2 minutes
	Pétoncles	1 minute

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

Assurez-vous que le gril est éteint en tournant le cadran de température à 'OFF'. L'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

Nettoyez toujours le boîtier, le plateau d'égouttement et les plaques de cuisson entre chaque usage afin de prévenir les accumulations de nourriture.

NOTE

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur les surfaces internes et externes du gril, car ils pourraient les égratigner ou endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

 ***ATTENTION***

Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter de vous électrocuter.

NETTOYAGE DU BOÎTIER

Essuyez le boîtier avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquer le nettoyant sur l'éponge, et non sur le gril, avant de le nettoyer. Rincez et laissez sécher soigneusement toutes les surfaces avant de brancher l'appareil.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Après chaque usage, retirez le plateau d'égouttement et jetez le contenu. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le gril, avant de le nettoyer. Rincez et asséchez complètement. Assurez-vous de toujours réinsérer le plateau d'égouttement dans le gril après le nettoyage et avant de brancher le gril.

 ***ATTENTION***

Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le plateau d'égouttement contenant des gras ou jus de cuisson très chauds.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON

1. Essuyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
2. Ou encore, dégagez et retirez les plaques de cuisson:
   - Assurez-vous que le gril est complètement refroidi.
   - Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieur en un angle de 90°.
   - Utilisez le bouton de dégagement situé à l'avant, du côté droit de la plaque supérieure, pour retirer la plaque supérieure, et le bouton de dégagement situé à la gauche du panneau de contrôle pour retirer la plaque inférieure.
   - Une fois les plaques dégagées, faites-les glisser délicatement hors du gril.
3. Placez les plaques sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.

4. Ou encore, lavez les plaques à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur le gril avant de le nettoyer. Nettoyez les résidus tenaces avec un tampon à récurer en plastique ou une brosse de nylon.

NOTE

Le dessous de la plaque de cuisson peut décolorer avec le temps et former une couche de corrosion. Cela est normal. Toute décoloration pouvant apparaître sur l'un ou l'autre des côtés de la plaque la rendra moins atrrayante mais n'affectera en rien la cuisson.

Pour supprimer les marques de décoloration ou de corrosion, utilisez un tampon non abrasif en plastique ou une brosse de nylon. Rincez et séchez corrctement.

NOTE

Veillez à ce que partie circulaire sur le dessous de la plaque soit propre.

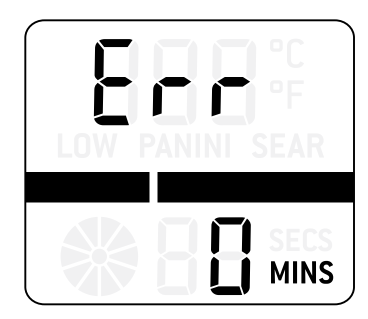
5. Rincez et asséchez parfaitement. Assurez-vous que les plaques sont insérées correctement et verrouillées en place après le nettoyage et avant de brancher le gril.

NOTE

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur les plaques de cuisson, car ils peuvent endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

RANGEMENT

1. Assurez-vous que le gril est éteint en tournant le cadran de température à la position 'OFF'. L'écran ACL affichera 'OFF' et le temps par défaut '0' zéro. Débranchez l'appareil.
2. Laissez le gril, les plaques et le plateau d'égouttement refroidir complètement.
3. Assurez-vous que le gril, les plaques et le plateau d'égouttement sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau d'égouttement est réinséré correctement dans le gril.
5. Assurez-vous que les plaques sont correctement réinsérées et verrouillées en place dans le gril.
6. Assurez-vous que les plaques sont verrouillées ensemble en faisant glisser la clip de réglage de la hauteur vers l'avant à la position 'LOCK'.
7. Enroulez le cordon d'alimentation dans le compartiment logé sous le gril.
8. Rangez sur une surface plane et de niveau ou en position verticale.



MODE ERREUR

Quand l'écran ACL affiche 'Err' (Mode Erreur):

1. Débranchez le gril.
2. Laissez-le refroidir complètement.
3. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont correctement insérées et verrouillées en place.
4. Rebranchez le gril.
5. L'écran ACL n'affichera plus 'Err' (Mode Erreur).
6. Si le problème persiste, contactez le Service aux consommateurs de Breville.

RECETTES

BURGER AUSTRALIEN

4 portions

INGRÉDIENTS

500g (1 lb) de boeuf haché
1 tasse de chapelure fraîche
1 petit oignon pelé et finement haché
1 cuillerée à thé d'ail haché
1 cuillerée à soupe de persil haché
1 oeuf légèrement battu

Pour faire cuire et servir:
4 tranches de bacon minces
4 petits pains à hamburger
1 boite de 250g (8 oz) de betteraves tranchées et égouttées
2 tomates italiennes tranchées minces
Ketchup
4 tranches de fromage cheddar
¼ de coeur de laitue iceberg en lanières

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Combinez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les complètement. Formez 4 galettes et réservez.
3. Placez les galettes sur le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose sur les galettes. Ajustez la hauteur du gril à celle des galettes. Faites cuire 4 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée.
4. Placez le bacon sur le gril et faites-le cuire 2 minutes. Tartinez légèrement les petits pains de beurre ou de margarine.
5. Placez une galette sur chaque petit pain et recouvrez de bacon, de betteraves, de tomate, de Ketchup et de fromage. Ajoutez la laitue aux hamburgers et placez l'autre moitié des petits pains par-dessus le tout.

Servez immédiatement.

BIFTECK DE CONTRE-FILET MARINÉ

4 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse de vin rouge
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillerée à thé d'ail haché
4 biftecks de contre-filet de 3cm (1¼ po) d'épaisseur

Pour servir:
Pommes de terre en purée crémeuse
Salade verte craquante

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Combinez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail dans un bocal à couvercle et agitez bien. Placez les biftecks dans un plat peu profond et recouvrez de marinade.
3. Laissez mariner à la température de la pièce de 30 minutes à une heure.
4. Retirez les biftecks de la marinade et placez-les sur le gril. Laissez cuire pendant 3 minutes pour des biftecks mi-saignants.

Servez avec les pommes de terre en purée crémeuse et une salade verte.

NOTE

Si vous utilisez une marinade ou de la viande déjà marinée, égouttez l'excès de marinade et épongez la viande avec du papier essuie-tout avant de la mettre sur le gril.

Certaines marinades contiennent un taux élevé de sucre qui pourrait coller à la plaque lors de la cuisson.

SALADE DE BOEUF AUX CHILIS & NOIX DE CAJOU

4 portions

INGRÉDIENTS

500g (1 lb) de bifteck de croupe ou de surlonge
3 piments rouges hachés
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de gingembre écrasé
½ cuillerée à thé d'ail écrasé
Salade verte

Pour servir:
½ tasse de noix de cajou hachées
Sauce de soja

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Coupez le rumsteck en fines lanières et combinez-les avec le piment rouge, le soja, le gingembre et l'ail. Laissez mariner 20 minutes.
3. Placez la salade verte dans des bols individuels.
4. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position 'FLAT' (horizontale), ouvrez le gril et faites cuire le boeuf sur la plaque lisse pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.

Déposez sur la salade de verdure et saupoudrez de noix de cajou et de sauce de soja.

KEBABS D'AGNEAU À L'ORIGAN

4 portions

INGRÉDIENTS

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'ail haché
1 cuillerée à soupe de feuilles d'origan séchées
500g (1 lb) de longe d'agneau coupée en cubes de 3cm (1¼ po)
Poivre noir fraîchement moulu
Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir:
Feuilles de salade
Olives noires
Fromage feta émietté

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Mélangez l'huile, le jus de citron et l'ail dans un grand bol. Ajoutez l'agneau et laissez mariner 30 minutes avant de l'enfiler sur les quatre brochettes.
3. Poivrez généreusement chaque kebab et placez-les sur le gril.
4. Abaissez la plaque supérieure afin qu'elle repose légèrement sur l'agneau. Faites cuire 4 à 5 minutes.

Servez avec du pain croûté et une salade grecque faite de feuilles de salade, d'olives noires et de fromage feta émietté.

STEAKS D'AGNEAU AU ROMARIN & VIN ROUGE

8 portions

INGRÉDIENTS

8 steaks d'agneau de 125g (¼ lb)
2 cuillerées à soupe de feuilles de romarin
½ de tasse de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
¼ de cuillerée à thé d'ail écrasé

Pour servir:
Haricots verts cuits à la vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Placez les steaks dans un plat peu profond. Combinez le romarin, le vin, le poivre et l'ail et versez la mixture sur les steaks. Laissez mariner au moins 20 minutes.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à 'FLAT' (horizontale) et ouvrez le gril. Placez les steaks préparés sur la plaque nervurée et faites cuire 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.

Servez avec des haricots verts cuits à la vapeur.

NOTE

Si vous utilisez une marinade ou de la viande déjà marinée, égouttez l'excès de marinade et épongez la viande avec du papier essuietout avant de la mettre sur le gril. Certaines marinades contiennent un taux élevé de sucre qui pourrait coller à la plaque lors de la cuisson.

ESCALOPES D'AGNEAU THAÏLANDAISES AU CURRY VERT

4 portions

INGRÉDIENTS

1 cuillerée à soupe de pâte de curry vert thaïlandaise
3 cuillerées à soupe de crème de noix de coco
1 cuillerée à soupe de coriandre coupée
12 escalopes d'agneau parées

Pour servir:
Riz cuit à la vapeur et salade verte

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Combinez la pâte de curry, la crème de noix de coco et la coriandre. Étendre sur les escalopes à l'aide d'une cuillère et laissez mariner pendant 20 minutes.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position 'FLAT' (horizontale), ouvrez le gril, placez les escalopes sur la plaque nervurée et faites cuire 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites à votre goût.

Servez avec le riz cuit à la vapeur et la salade verte.

FILETS DE POULET TERIYAKI

4 portions

INGRÉDIENTS

1 cuillerée à soupe de mirin
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
2 cuillerées à thé de sucre en poudre
2 cuillerées à thé de saké
2 filets de poitrine de poulet coupés en deux dans le sens de la longueur

Pour servir:
Tranches de citron
Riz cuit à la vapeur
Salade de feuilles vertes

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Combinez le mirin, la sauce de soja, le sucre et le saké. Placez le poulet dans un plat à cuisson en acier inoxydable et versez la marinade par-dessus. Laissez reposer 30 minutes avant la cuisson.
3. Placez le poulet sur le gril et abaissez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose légèrement sur le poulet.
4. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
5. Retirez et laissez reposer 5 minutes avant de servir sur un lit de riz cuit à la vapeur.

Garnissez de quartiers de citron et accompagnez d'une salade verte.

POULET GRILLÉ AU THYM CITRONÉ

4 portions

INGRÉDIENTS

4 filets de poitrines de poulet
2 cuillerées à thé d'huile d'olive
2 cuillerées à thé d'ail écrasé
2 cuillerées à soupe de feuilles de thym
1 cuillerée à thé de zeste de citron
2 cuillerées à soupe de jus de citron
Poivre noir concassé

Pour servir:
Tranches de citron
Salade verte craquante

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Placez les poitrines de poulet dans un grand plat. Combinez l'huile, l'ail, le thym au citron, le zeste et le jus de citron et le poivre et mélangez bien le tout. Versez la mixture sur les poitrines de poulet. Laissez mariner pendant 15 minutes.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position 'FLAT' (horizontale), ouvrez le gril, placez le poulet sur la plaque nervurée et faites-le cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre goût.

Coupez les poitrines en diagonale et servez avec les tranches de citron et une salade verte.

SAUMON MARINÉ AU CITRON & SOJA

4 portions (en amuse-bouche)

INGRÉDIENTS

Un filet de saumon de 250g (8 oz) sans la peau
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de pâte de wasabi
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé d'huile de sésame

Pour servir:
Gingembre mariné
Épinards sautés

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Coupez le saumon en lanières de 1cm (½ po) d'épaisseur. Combinez le soja, le wasabi, le jus de citron et l'huile de sésame. Versez la mixture sur le saumon et laissez mariner 20 minutes.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position 'FLAT' (horizontale), ouvrez le gril, placez le saumon sur la plaque lisse et laissez cuire 20 à 30 secondes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit saisi.

Servez le saumon avec les épinards et le gingembre.

CREVETTES PIQUANTES AU GINGEMBRE

4 portions

INGRÉDIENTS

1kg (2,2 lb) de crevettes géantes, pelées & avec les queues
1 cuillerée à thé d'ail écrasé
¼ de tasse de sauce de soja
¼ de tasse de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe de gingembre finement râpé
350ml (12 oz) de sauce chili thaïlandaise douce
Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir:
Riz au jasmin cuit à la vapeur
Brocoli chinois sauté

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Enfiler les crevettes sur les brochettes de bois trempées (environ 4 par brochette).
3. Combinez le reste des ingrédients et mélangez-les bien. Versez le tout sur les crevettes. Placez les brochettes sur la plaque inférieure et abaissez la plaque supérieure. Faites cuire 1 minute ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres.

Servez avec du riz cuit à la vapeur et du brocoli sauté.

BÉBÉ POULPE À LA SAUCE CHILI & AIL

4 portions

INGRÉDIENTS

750g (1,5lb) de bébé poulpe nettoyé
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cio;;ere à soupe de sauce chili douce
à la thaïlandaise
Jus et zeste d'une lime
1 cuillerée à thé d'ail haché

Pour garnir:
Quartiers de lime
Graines de coriandre

Pour servir:
Nouilles vermicelles légèrement cuites
à la vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Dans un grand bol, mélangez le poulpe, l'huile, la sauce chili, le zeste et le jus de lime et l'ail. Mélangez bien et poivrez.
3. Placez la poulpe sur le gril réchauffé et abaissez la plaque supérieure. Laissez cuire 3 minutes.

Retirez du gril et servez sur un lit de vermicelles, garni de lime et de coriandre.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE AU POIVRE & ESTRAGON

4 portions

INGRÉDIENTS

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de feuilles d'estragon
séchées
Poivre noir grossièrement moulu
4 darnes de saumon de l'Atlantique
d'environ 180g (6 oz) chacun

Pour garnir:
Quartiers de lime ou de citron

Pour servir:
Petites pommes de terre cuites
à la vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Combinez l'huile et l'estragon ainsi qu'une portion généreuse de poivre noir moulu grossièrement.
3. Brossez le saumon des deux côtés avec la mixture et placez-le sur le gril.
4. Ajustez la hauteur du gril de manière à ce que la plaque supérieure effleure les darnes de poisson.
5. Laissez cuire 2 minutes de façon à ce ue le poisson soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur. Cuire 2 minutes supplémentaires pour une cuisson complète.

Retirez du gril et servez immédiatement avec les pommes de terre cuites à la vapeur.

BAGEL AVEC SAUMON FUMÉ & CÂPRES

4 portions

INGRÉDIENTS

4 bagels tranchés en deux

4 cuillerées à soupe de fromage à la crème

8 tranches de saumon fumé

6 échalotes effilées

1 cuillerées à soupe de câpres égouttées et hachées

Jus d'un citron

Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Napper le côté coupé des bagels de fromage à la crème. Ajoutez les tranches de saumon, répartissez les échalotes entre les 4 bagels, saupoudrez de câpres et arrosez de jus de citron. Poivrez et recouvrez avec la partie supérieure des bagels.
3. Placez le tout dans le gril préchauffé et, à l'aide du contrôle ajustable de la hauteur de gril, abaissez la plaque supérieure pour qu'elle effleure les bagels.
4. Laissez griller pendant 1½ minute ou plus, selon vos goûts.

Retirez du gril et servez immédiatement.

POULET FUMÉ AVEC BASILIC & MANGUE FRAÎCHE

4 portions

INGRÉDIENTS

8 tranches d'un gros pain multigrains
Beurre ou margarine

250g (8 oz) de poulet fumé tranché – disponible dans les bonnes charcuteries ou les supermarchés – on peut le remplacer par du poulet rôti

1 mangue moyenne bien mûre, pelée et tranchée

3 à 4 cuillerées à soupe de mayonnaise

1½ tasse de feuilles de basilic déchiquetées

Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Beurrez légèrement les tranches de pain. Disposez le poulet sur la moitié des tranches et recouvrez de tranches de mangue. Nappez les mangues avec la mayonnaise et saupoudrez de feuilles de basilic. Poivrez.
3. Recouvrez avec le reste des tranches de pain et placez les paninis dans le gril préchauffé. Laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain et faites cuire jusqu'à coloration.

Retirez du gril. Coupez chaque panini en deux et servez immédiatement.

ROULEAUX AU POULET RÔTI, TOMATES SÉCHÉES & ROQUETTE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain pita

6 cuillerées à soupe de mayonnaise

250g (8 oz) de poulet rôti tranché ou coupé en morceaux

1 tasse de tomates séchées, grossièrement hachées

1 botte de feuilles de roquette déchiquetées

Poivre noir fraîchement moulu et sel de mer

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Étalez les tranches de pain pita et nappez-les de mayonnaise. Divisez le poulet en 4 portions, les répartir sur une extrémité du pain et recouvrir de tomates et de roquette.
3. Assaisonnez généreusement et roulez les pita fermement mais sans trop les serrer. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pita soit légèrement doré.

Retirez les rouleaux du gril et servez immédiatement tels quels ou coupés en deux, enveloppés dans une serviette en papier.

ROULEAUX AU PAIN LAVOSH, CREVETTES, LIME & MAYONNAISE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain lavosh

6 cuillerées à soupe de mayonnaise

450g (1 lb) de crevettes moyennes,

décortiquées, déveinées et grossièrement hachées

1 petit paquet de germes de luzerne

6 à 8 feuilles intérieures de laitue romaine coupées en lanières

Jus de 1 lime

Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que\ l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Placez le pain lavosh à plat sur une surface de travail. Recouvrez-le de mayonnaise et, tout en gardant les ingrédients à une extrémité du pain, répartissez les crevettes, les germes de luzerne et les feuilles de laitue. Arrosez de jus de lime et poivrez.
3. Roulez les tranches fermement sans trop les serrer. Placez-les dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain lavosh soit légèrement doré.

Retirez du gril et coupez les rouleaux en deux. Enveloppez chaque moitié dans une serviette de papier et servez immédiatement.

PAIN TURC AU PASTRAMI & MAYONNAISE À LA MOUTARDE

6 portions

INGRÉDIENTS

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre ou margarine
18 tranches de pastrami
6 cuillerées à soupe de mayonnaise à la moutarde
2 tomates mûries sur pied, tranchées
2 tasses de jeunes pousses d'épinard
12 tranches de fromage suisse
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Coupez chaque portion de pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Beurrez légèrement. Répartissez le pastrami entre les portions de pain. Nappez de mayonnaise à la moutarde.
3. Recouvrez de tranches de tomate et de feuilles d'épinard. Placez le fromage sur chaque pain turc et recouvrez avec les morceaux mis de côté.
4. Placez le pain turc sur le gril préchauffé et laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain.
5. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni et que le fromage ait un peu fondu.

PAIN TURC AU SALAMI, BOCCONCINI & PESTO

6 portions

INGRÉDIENTS

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre et margarine
18 tranches de salami italien ou espagnol
6 bocconcini tranchés
1 petit panier de tomates cerises coupées en deux
1 tasse de pesto (disponible dans les charcuteries et supermachés)

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'PANINI' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Coupez chaque morceau du pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Beurrer légèrement les moitiés de pain et étalez le salami, le bocconcini et les tomates cerises, en les répartissant également.
3. À l'aide d'une cuillère, nappez de pesto les tranches supérieures du pain.
4. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
5. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni.

BÉBÉ PAK CHOI GRILLÉ & SAUCE D'HUÎTRES

2 portions

INGRÉDIENTS

4 petits pak choi (50g / 2oz chacun)
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à soupe de sauce d'huîtres
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé de sucre brun

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffez le gril au réglage de température 'SEAR' jusqu'à ce que l'écran ACL n'affiche plus 'HEATING'.
2. Enlevez les feuilles extérieures et coupez les pak choi en deux. Lavez-les soigneusement. Préchauffez le gril à la température moyenne, environ 390°F (200°C).
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position 'FLAT' (horizontale), ouvrez le gril et faites cuire les pak choi (côté coupé vers le bas) sur la plaque lisse pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Pour faire la sauce, combinez le soja, la sauce d'huîtres, le jus de citron et le sucre.

Nappez les pak choi avec la sauce.